



Fonkie coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à cookies coco

- 70 g de Mélange de farines tous usages bio sans gluten Mon Fournil (ou de farine T65 bio)
- 30 g de Farine de coco Bio Mon Fournil
- 60 g de sucre de coco (ou cassonade)
- 50 g de pépites de chocolat (noir ou lait)
- 50 g d'huile de coco
- 1 œuf

Pour le fondant au chocolat coco

- 100 g de farine de coco bio Mon Fournil
- 30 g de fécule de maïs bio Mon Fournil
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 250 g de chocolat noir
- 200 ml de crème liquide
- 30 ml de lait

Préparez la pâte à cookies

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélangez les ingrédients secs dans un saladier (farines et sucre) puis ajoutez l'œuf et l'huile de coco fondue (ou ramollie). Mélangez de nouveau.

3. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat.
4. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et placez au réfrigérateur.

Préparez le fondant au chocolat coco

1. Faites fondre le chocolat avec la crème et le lait (dans une casserole ou au micro-onde pendant 3 à 4 min). Mélangez bien et laissez refroidir.
2. Séparez les blancs des jaunes.
3. Montez les blancs en neige et réservez.
4. Mélangez au fouet les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mélange chocolat/crème/lait et mélangez.
6. Ajoutez la farine de coco et la fécule puis incorporez délicatement les blancs en neige.
7. Beurrez votre moule et versez la pâte à fondant au chocolat coco. Parsemez la pâte à cookies dessus et enfoncez-la légèrement dans la pâte à gâteau.
8. Enfournez 22 à 25 minutes selon la texture souhaitée (plus ou moins fondant).